

# Lluç amb salsa i llagostins

## Catalunya

Jordi Gonzàlez i Gràcia

### Ingredients

8 rodanxes grosses de lluç de palangre  
8 llagostins cuits mitjanets (del número 2-3)  
½ got d'oli d'oliva verge extra  
2 gots de vi blanc jove afruitat del Penedès  
8-10 alls  
2 cullerades soperes de julivert  
4 cullerades soperes de farina d'arròs  
1 polsim de sal al gust de cadascú



### Preparació

Per començar, talleu els alls a làmines primes de com a molt un mil·límetre de gruix i piqueu el julivert fresc ben finet. Un cop teniu això a punt, escalfeu l'oli en una paella gran, d'uns 40 cm com a mínim, i afegiu-hi els alls. Remeneu-los a foc lent fins que estiguin dauradets, sense que arribin a cremar-se. Quan els alls hagin agafat color, afegiu-hi el julivert i remeneu-ho a foc lent per evitar que es cremi.

Una vegada estigui tot daurat, afegiu-hi la farina d'arròs i continueu remenant-ho tot molt bé. Aboqueu-hi el vi blanc i torneu a remenar-ho tot. Deixeu que el vi redueixi 5 minuts mentre ho aneu remenant fins que tot faci una salsa homogènia. En el procés de fer la salseta hi esmerçareu uns 12 o 15 minuts aproximadament.

Amb la salsa ja feta, afegiu-hi el lluç i coeu-lo 2-3 minuts a foc ben alt. Tombeu les rodanxes i afegiu-hi els llagostins. Coeu-ho tot durant 5-6 minuts amb el foc encara ben alegre. Apagueu el foc, tapeu la paella i deixeu-ho reposar 5 minuts més. Tot ja estarà a punt d'emplantar i de servir.